

POLE METIERS DE BOUCHE

CAP BOUCHER

en 1 an

Parole d'apprenti : " Au service de son terroir "

www.cfmda.fr
edgaro@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55

Mis à jour le 11/12/25



PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU
en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire au minimum d'un CAP

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA
(35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales,
sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la
formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être
fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année

RNCP 37535

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la
Jeunesse

Date début certification : 01/09/2023

MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du CAP Boucher assure la réception, le stockage des
produits, la transformation des morceaux de coupe de gros (gros
bovins et différentes espèces) et la réalisation des préparations
bouchères crues (bovins, ovins, porcins, volailles).

Il assure par ailleurs leur étiquetage et participe à la mise en vitrine
et en rayon.

Il exerce son activité dans le respect de la qualité et de la
traçabilité des viandes, des normes d'hygiène et de sécurité
(législation, document unique), dans le respect de l'inclusion des
personnels notamment porteurs de handicap, ainsi que de la
réglementation de lutte contre le gaspillage et de valorisation des
déchets.

Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des
entreprises (RSE) appliquée à son activité.

Activités visées :

- Approvisionnement, organisation et transformation
des viandes
- Préparation à la commercialisation

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique boucherie
- Technologie boucherie

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Sciences appliquées
- CEEJS
- Commercialisation Communication et Portfolio
- Chef d'œuvre
- Prévention Santé Environnement (selon diplôme obtenu)

MATIÈRES GÉNÉRALES :

- Arts appliqués

POURSUITES DE FORMATION

- CAP Charcuterie-Traiteur (possible au CFA)
- BP Boucher (possible au CFA)
- CS Employé traiteur (possible au CFA)
- CS Vente conseil en Boucherie
- Bac professionnel boucher-charcutier-traiteur

Le titulaire du CAP Boucher est amené à exercer son activité en :

- Boucherie artisanale
- Boucherie charcuterie traiteur
- Grandes et moyennes surfaces, rayon boucherie
- Ateliers de transformation (grossiste)
- Ateliers de découpe
- Industries de la viande

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site :

www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers

